

三国港市場をおばちゃんパワーでパワーアップ！！

網元おかみ会（三国港機船底曳網漁業協同組合女性部）
船木 千恵美

1. 地域の概要

私たちが暮らす三国町は福井県北西部に位置する坂井市の港町である。国の天然記念物に指定されている「東尋坊」や毎年皇室に献上される「越前がに」など様々な観光資源があり、県内外から多くの観光客が足を運んでいる。また、「三国サンセットビーチ」は日本の夕日百選にも選定されており、夕日の名所としても知られている。



2. 漁業の概要

網元おかみ会が所属する三国港機船底曳網漁業協同組合は全国的にも珍しい底曳の経営者が主な構成員となっている組合で、組合員数 27 名である。主な漁獲物は、全国的に有名な越前がに（ズワイガニ）の他に、ふくい甘えび（ホッコクアカエビ）、ガサエビ、アカガレイ、ハタハタなどがある。



3. 研究グループの組織と運営

私たち網元おかみ会は平成 15 年 5 月 15 日に結成し、現在は会員 8 名で活動している。主な活動は、魚食普及活動として三国港市場内での食堂運営および修学旅行生の受け入れ、給食への提供、販路開拓としてレシピの考案・発信および PR 活動に取り組んでいる。



4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

越前がにの漁期が約 4 か月に限定されるのに対し、甘えびは年間を通して漁獲される。しかしながら、県民の食卓に甘えびが並ぶ機会は少ない。三国町出身の私ですら

嫁ぐまでは甘えびを食べる機会はそう多くなく、地元スーパーでも甘えびが並ぶのを見る機会は少なかった。このような甘えびの利用価値を引き出せていない現状に悔しさを感じ、普及に向けた取り組みを始めた。これが網元おかみ会結成の動機である。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 食堂の運営

令和4年に活動の拠点である三国港市場がリニューアルされ、食堂が新設されることとなった。そこで、甘えび料理を提供し、魚食普及や販路拡大に繋がる活動ができるようにしたいと考え、網元おかみ会でその運営をさせていただくこととなった。

食堂付近には坂井平野といわれる水田地帯が広がり、とても美味しいお米が豊富に栽培されている。そこで、甘えびを入れた味噌汁と美味しいご飯を販売することとなった。

来客数は増加傾向にあり、甘えびとガサエビの食べ比べセットが人気で、月1回程度実施されるイベント日では300食以上提供している。

最近では、甘えびの唐揚げや甘えびはんぺん、甘えびチヂミなどのお惣菜の販売も始めた。さらなる甘えびの普及と販路開拓に向けて取り組みを強化している。

メンバーの性格は大変明るく食堂内は笑い声が絶えない。旦那や姑の愚痴も笑い話に替えるほどの明るさで、お客さんに「ここは、笑い声が聞けていい職場だわ!」と嬉しい言葉をかけていただくこともある。



(2) 修学旅行の受け入れ

そんな明るいおばちゃん達が、東京からの修学旅行の受け入れをお手伝いさせていただくこととなった。生徒が小型船に乗って1本釣りをを行い、釣った魚を自分たちで調理し、食べてもらった。

また、甘えびの美味しさを知ってもらおうと、おかみ会として、甘えび料理も付け加えてもらうことを提案した。



殻剥きから盛り付けまで生徒に行ってもらった。剥きたての甘えびを食べた生徒から

「甘えびを剥きながら食べるなんて初めてした！美味しい！」と発せられた声に、私達おかみ会は「やったー！」とグータッチを交わした。

また、生徒たちは、自分で釣った魚を自分で捌いて刺身や煮つけにし、それを食べることに感動していた。帰りには、「また三国に来ます」とまで言ってくれた。三国には美味しい水産物がある事を生徒たちに食を通して伝わったと感じた。

(3) 給食への提供

平成21年に考案した”あまえびちゃんからあげ”を地元坂井市内の給食センターに提供している。小学校を視察させていただいた際、「甘えびが魚の中で一番好き！！」「えび好きじゃないけど、これは好き！！」など言いながら美味しそうに甘えびを食べる児童の姿を見て、元氣をもらい、活動の励みになっている。



(4) レシピの考案および発信

刺身以外の甘えびの調理法が普及していない現状を変えるため、「甘えびは刺身だけじゃない！」と唐揚げにしたり、塩や醤油で煮たり、サラダに入れてカルパッチョ風、生春巻きや甘えび丼、コロツケなどのレシピを考案し、食堂で提供した。そして、考案したレシピ集を食堂内で配布し、発信している。



また、主婦を対象に料理教室を開催し、甘えびはんぺんの作り方を広めている。大変評判がよく「次もやって！！」との声が絶えない。

(5) PR活動

令和7年2月9日には、「一般社団法人トヤマチミライ」主催の「鍋サミット富山2025」に参加した。北陸を中心とした中部地域自慢のご当地食材鍋が一堂に介するイベントで、おかみ会は、越前がにと甘えびの海鮮汁を400食提供し、甘えびと三国の魅力を発信した。



また、イベント以外にも、全国に向けた発信をするべく、全国区のテレビやYouTubeなどメディア出演も積極的に行っている。

6. 波及効果

(1) 単価の上昇

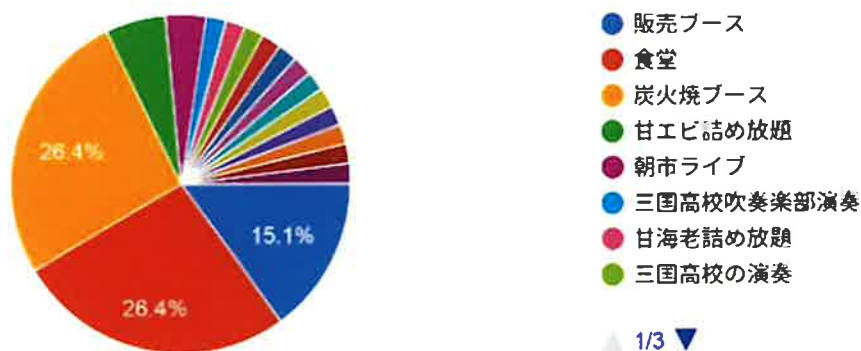
三国地区の甘えびの単価はここ10年でほぼ倍増している。網元おかみ会のPR活動も単価上昇の一因として寄与していると考えている。また、単価の上昇で漁師たちの甘えび漁への意識が高まり、より良質な甘えびが三国港市場に卸される好循環が生まれている。

(2) 満足度調査

三国港朝市（毎週日曜日に三国港市場で開催）で実施したアンケート結果において、「三国港朝市で楽しめたものは何ですか？」という問いに対し、おかみ会が経営する食堂が他の催し物と同率で一番の支持を集めた。

Q8：三国港朝市で楽しめたものは何ですか？

53件の回答



(三国港朝市来場者アンケート結果より抜粋)

(3) 食堂の来客数推移

運営を開始した令和4年には1回の営業当たり192名にご来店いただいた。翌年の令和5年は186名と一時的に数を落としたが、令和6年には初年の実績を超える204名に増加した。

また、朝市に出店している卵屋から卵、農家の女性部からネギやニラなどの野菜を仕入れて食堂で積極的に使用している。

これらのことから、網元おかみ会の取り組みが三国港市場全体の活性化につながっていることが伺える。



7. 今後の課題や計画と問題点

(1) 未利用資源の活用

未利用である甘えびの殻を利用できないか、三国港市場と共に検討し、今年からラ

ーメン店への提供を始めた。評判がよく今後も利用の幅を広げていきたい。

(2) 物価高騰対策

甘えびレシピ普及活動の一環で行っている甘えびはんぺんの料理教室は、近年の物価高騰で採算が合わないのが現状である。県内の他漁協女性グループとコラボし、魚のすり身を安く提供してもらい、ともに料理教室を開催する計画を進めている。



(3) 甘えびだけにとどまらず坂井市の農水産物全体のPR拠点になりたい！！

食堂で提供している朝食の材料はほとんどが地元坂井市の食材で、水産物についても三国港機船底曳漁協以外の他漁協の漁獲物も積極的に利用し、PRを行っている。引き続き、こういった取り組みを継続し、おかみ会が坂井市の農水産物全体のPR拠点を担っていきたい。

(4) 高齢者の就労の場の創造

網元おかみ会は結成当初は11名で活動を始めたが、一時期は会員の高齢化により3名まで減ってしまった。おかみ会は人手不足を課題であるとともに地元を活気づける新たな機会であると考え、アルバイトとして5名の地元おばちゃんを雇い入れ、主に食堂の運営を助けてもらっている。食堂は笑いの絶えない活気ある職場となっており、自立を支えるとともに、生きがいとなれば幸いである。今後も、より多くの地元おばちゃんの手を借り、活動の幅を広げ、雇用の面からも地域の活性化に貢献していきたい。